



Carta de menús Olivia's La Cala

<https://carta.menu>

Calle Torreon 13, La Cala de Mijas, Spain

(+34)952494935 - <http://www.oliviaslacala.com/>

La carta de Olivia's La Cala de La Cala de Mijas comprende aproximadamente 609 diferentes comidas y bebidas. En promedio pagarás por un plato / bebida alrededor de 35 €. Los espacios en el restaurante son accesibles y también pueden ser utilizados con una silla de ruedas o discapacidades físicas. El Olivia's La Cala de La Cala de Mijas provee menús que son típicos del continente europeo, También puedes relajarte en el bar con una **cerveza fría** u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Si te apetece venir a desayunar, hay un abundante brunch listo para ti.

Carta de menús Olivia's La Cala



Sashimi

CARPACCIO DE ATÚN

10 más populares

ROLLITO DE PRIMAVERA DE VERDURAS

Alkohohaltige Getränke

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Burgers

HAMBURGUESA WAGYU 35 €

Toast

TOSTADA FRANCESA

Eggy things

HUEVOS FLORENTINA

Platos de pescado

PESCADO Y PAPAS FRITAS

Sushi

SUSHI CALIFORNIA ROLL

Chicken

POLLO A LA PARRILLA

Salsas

SALSA DE PIMIENTA 4 €

Pescado

SALMÓN AHUMADO

Menú

GOATS CHEESE TORTELLINI

Entradas

MINI HAMBURGUESAS

Rotwein

CHIANTI CLÁSICO 60 €

Carne

FABADA ASTURIANA 15 €

De la parrilla

LENGUADO DE DOVER A LA PARRILLA

Soups & Salads

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA* 25 €

Tartar

TARTAR DE ATUN

Erfrischendes

ÁRBOL DE LA FIEBRE 4 €

Pies

PASTEL DE MERENGUE DE LIMÓN 14 €

Helados

VAINILLA 5 €

Ben & Jerry's

RANÚNCULO DE MANÍ 14 €

Carta de menús Olivia's La Cala



Individual Pizza

MINI PIZZA

Seafood

CALAMARES CRUJIENTES 10 €

Cider

OLDE ENGLISH

Juices Small (0,3l)

JUGO DE NARANJA FRESCO 5 €

Top Angebote

MINIHAMBURGUESAS

American Food

HUEVOS BENEDICT

Pizza - Small á 22cm

MALIBÚ 7 €

Beilagen zum Steak

PAN DE AJO 6 €

Pasta & Nudeln

PASTA PICANTE DE POLLO CAJÚN 25 €

Sekt

VEUVE CLICQUOT BRUT 105 €

Pizza - Klein Ø 22cm

MIRADOR 13 €

Sekt & Champagner

POMMERY BRUT ROYAL 95 €

Magnum

DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2008 325 €

To Share

ANCHOAS EN VINAGRE 10 €

Vegetable

VERDURA DE TEMPORADA 8 €

Whiskey

LICOR DE NARANJA 7 €

Wein, Sekt und Spirituosen

JAGERMEISTER 6 €

VIP ALL ATNIGHT Bottles

HENNESSY 13 €

Salsas - Saucen

SALSA DE PIMIENTA 4 €

Agua

SODA 4 €

Pizza - klein - 22cm

VICTORIA

VIP Drinks

BOMBAY SAPPHIRE 150 €

Carta de menús Olivia's La Cala



Thai - Currys

POLLO AL CURRY VERDE TAILANDÉS

Ron

CACIQUE 500 11 €

Desayunos

DESAYUNO CLASICO 10 €

Antojitos

PANCETA DE CERDO CRUJIENTE 28 €

Platos Frios

COCTEL DE LANGOSTINOS

Frituras

LAGRIMITAS DE POLLO

Los más pedidos

TOSTADA FRANCESA

Brunch

DESAYUNO ESPAÑOL 5 €

Especiales de la Casa

POLLO ASADO* 15 €

Niquiris

SALMÓN NORUEGO 27 €

Principale

1/2 ASADO (SUNDAY ROAST)

Others

TÉ VERDE MATCHA 5 €

Bebidas calientes

MACCHIATO 5 €

Parfait

CACIQUE 8 €

Marisquería

CARPACCIO DE ATÚN

Blends

J. WALKER ORO 19 €

Sweets & Desserts

TERCIOPELO ROJO 5 €

Meal Deals

MINI PATATAS FRITAS DE PESCADO

Breakfast Menu

GRANOLA

And More

COSTILLAR DE CORDERO ASADO

Munchies

TEMPURA DE CAMARONES

Eggs

2 HUEVOS AL GUSTO

Carta de menús Olivia's La Cala



From The Ocean

LANGOSTINO TEMPURA 19 €

Alcoholic Beverages

AMARETTO 7 €

Coffee and Tea

TÉ DE DESAYUNO INGLÉS 5 €

Sandwiches & Tacos

TACOS DE PATO CRUJIENTES

Colazioni del Mondo

DESAYUNO ESPAÑOL 5 €

Rose

RUBOR PINOT GRIGIO

Signature Cocktails

SANGRÍA DE ROSAS

Bourbon

MARCA DE CREADORES 10 €

Bottled Beer & Cider

REKORDERLIG

Thursday

CROQUETAS DE SALMÓN

Modif

PIMIENTOS FRITOS 5 €

Shareables

CHEF'S BREAD 8 €

CORDIALS

PIMMS 6 €

Pescado - Fish

LENGUADO AL GRILL

Charcoal Grill

CHATEAUBRIAND FOR 2 (35 DAYS AGED 500G) 91 €

Ciders

MAGNIFICADORES

Entrees and Sides

LASAÑA DE CHAMPIÑONES SILVESTRES

Cognac

MENSAJERO VS 120 €

Mezcal

SOMBRA 4 €

Add Extra

PORK CROQUETTES

Classic Cocktails

BLOODY MARY/MARE 12 €

Cavas

OLIVIA'S HOUSE CAVA

Carta de menús Olivia's La Cala



Appetisers

PARFAIT DE HÍGADO DE POLLO

Brandy & Cognac

HENNESSY X.O. 59 €

Bottles of Wine & Water

BOTELLA DE VINO

DIGESTIF

CARLOS YO 13 €

Liquor

PATRÓN DE PLATA 12 €

Cordials & Misc

BB 5 €

Drink Specials

MAI TAI 12 €

Bottle

VICTORIA 0.0 5 €

THE GIN COLLECTION

TANQUERAY RANGPUR 10 €

GROSSES KINO IM GLAS

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT

A Bit on the Side

PATATA DAUPHINOISE 5 €

Cocktail

MARGARITA 12 €

Patatas

PAPAS FRITAS FINAS 5 €

Sides & Salads

CHIPS CORTADOS A MANO 6 €

Gin Tonics

LARIOS 8 €

Scotch Whiskey

CHIVA 12 11 €

Miscellaneous

YAMAZAKI 12 AÑOS 39 €

Café

LATTÉ 5 €

Liquors

RUAVIEJA HIERBAS 7 €

Tea Selection

GOURMET BREAKFAST 13 €

Exotic

BROCKMANS 12 €

Blended

J. CAMINANTE ROJO 8 €

Carta de menús Olivia's La Cala



Rums

CAPITÁN MORGAN RON OSCURO 10 €

SHORT DRINKS

SPRING BOK 5 €

Hausgemachte Soßen

CHILE MAYONESA 5 €

Champagne Served Over Ice

MOËT CHANDON HIELO IMPERIAL

Irish

BUSHMILLS 8 €

Burger

CHICKEN PANKO BURGER 26 €

Entrante

CÓCTEL DE GAMBAS

Ginebras

DE BROCKMAN 160 €

Numanthia Termes

NUMANCIA 142 €

To Accompany

PATATAS FRITAS CON TRUFA 7 €

Vorspeise

BURRATA (MOZZARELLA) 19 €

Cognac and Other Fine Cordials

MENSAJERO 12 €

Bottle Cider

KOPPARBERG

Hot Drinks - Coffee

CORTADO 4 €

Biscuits and Cookies

TARTA DE QUESO

Add Sauces

ASIAN SAUCE 4 €

Wine and Bubbles

ARMAND DE BRIGNAC ROSE 800 €

Shot-Tails

DONUT DE MERMELADA 5 €

Vins au Verre

LADOUCETTE POUILLY-FUMÉ 72 €

Small Plates/ Starters

CRISPY HALLOUMI CHIPS 9 €

Veggie Options

QUESO HALLOUMI A LA PARRILLA

Carta de menús Olivia's La Cala



Tacos & Quesadillas

POLLO A LA PARRILLA

Les Alcools

TEQUILA DON JULIO 1942 500 €

Premium Tonic Waters

FEVER TREE MEDITERRÁNEO 4 €

TEMAKI (HAND ROLLS)

TEMPURA DE ESPÁRRAGOS 16 €

Stove

FIELD MUSHROOM TORTELLINI

Ira

LUBINA ASADA

Entrees (Available From 10am Daily)

BOCADITOS CRUJIENTES DE PANCETA DE CERDO 10 €

Cream Ice

PASTEL DE CUMPLEAÑOS 5 €

L'angolo Del Rum

OSCURO Y TORMENTOSO 14 €

DO RIBERA DEL DUERO

FLOR DE PINGUS 400 €

Cocktails \$11

AGRIO 12 €

Special Gins

PINK 47 9 €

Pizza Al Forno 12"

ALABARDERO DE LA TORRE DE LONDRES 10 €

Cognacs, Armagnac & Eau de Vie

RÉMY VSOP 160 €

Mimosas and More

SANGRÍA ROJA

1 primi / Pasta

SALSA DE HONGOS 4 €

Charcuterías y Quesos

ACEITUNAS ESPAÑOLAS 6 €

Teas \$5

DARJEELING 5 €

House Cocktails \$16

MARTINI FRANCÉS 14 €

APERITIFS | BITTERS | LIKÖRE

LICOR 43 6 €

Carta de menús Olivia's La Cala



Tapas

SALMÓN AHUMADO

Exclusive & Vintage

CUVÉE ESPECIAL BOLLINGER 150 €

Deluxe Sushi Roll

LANGOSTINO TEMPURA

Scotch & Blended Whisky

CAMPANAS 7 €

Chef's Weekly Special

MEDALLONES DE TERNERA

Plato Principal a Elegir

HUEVOS BENEDICTINOS

Licores / Liköre

PATXARÁN 5 €

Gin 5cl

BOMBAY SAPPHIRE 9 €

Ron y Brandy

MATUSALEM GRAN RESERVA 11 €

Red Wines Spain & Portugal - Bottle

VEGA SICILIA VALBUENA 50 340 €

Breakfast (available from 8am - 11.30am)

HUEVOS DE CORRAL 8 €

Sopas

SOPA DEL DIA

SOPA DEL DIA

Süße Desserts

TIRAMISU

DUENDE

Platos principales

LASAÑA

CALAMARI

Desayuno

POACHED EGGS ROYALE

SANDWICH DE DESAYUNO 6 €

Starters & Salads

PAPAS FRITAS

RISOTTO

Drinks

AGUA CON GAS SIN GAS 4 €

BEBIDAS

Cerveza

HEINEKEN 6 €

CERVEZA DE JENGIBRE 5 €

Carta de menús Olivia's La Cala



Whisky

LAGAVULINA 16	21 €
HENNESSY CONTRA	150 €

Bebidas

CORONITA	6 €
TINTO DE VERANO	

Adicionales

SALSA DE CHAMPIÑONES	4 €
POSTRE	

Para Empezar

CANASTA DE PASTERERÍA CON CROISSANTS MUFFINS DE FRUTAS	
PLATO DE FRUTAS (PARA COMPARTIR)	

Sangrías

SANGRÍA BLANCA	
SANGRIA ROYAL	

Entree

SALMÓN NORUEGO	31 €
PASTEL DE PATATA	

Brunch Feast

AGUACATE APLASTADO	10 €
HUEVOS REALES	13 €

Speyside

GLENFIDDICH 12	14 €
MACALLAN 10	17 €

To Start

PASTRY BASKET CROISSANTS FRUIT MUFFINS	
FRUIT PLATTER (TO SHARE)	

Coffees

CAFÉ CON LECHE	4 €
CORTADO DOUBLE	5 €

Our Burgers

OLIVIA'S SPECIAL BURGER	26 €
JAMAICAN CHICKEN JERK BURGER	28 €

Scotch

GLENMORANGIE 10	14 €
J. CAMINANTE AZUL	870 €

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

J	7 €
JAMESON	8 €

Desserts Cocktails

WHITE CHOCOLATE MINT CHEESECAKE	14 €
EDDIE'S IRISH COFFEE	14 €

Al Fogón

PANCETA DE CERDO CRUJIENTE	23 €
PECHUGA DE PATO ASADA	

Carta de menús Olivia's La Cala



Rosé Champagnes & Sparkling

OLIVIA'S ROSÉ CAVA	
BISCARDO PROSECCO ROSÉ	50 €

Pre Entrantes

ACEITUNAS MALAGUEÑAS	6 €
PAN DEL CHEF	7 €

Gold Platter

TIGER PRAWNS CEVICHE	
FAMOUS CRISPY DUCK SALAD	

Platinum Platter

SLIDER WAGYU BURGER	
SCALLOPS COOKED IN PASTRY	

Tapas

PATATAS BRAVAS	7 €
PULPO A LA GALLEGA	
TORTELLINI CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA	

Alkoholische Cocktails

COSMOPOLITAN	12 €
COCO LOCO	14 €
TÉ HELADO LONG ISLAND	14 €

Digestivi - Digestifs

LICOR DE LIMÓN ITALIANO	6 €
REMY MARTIN	14 €
CARDENAL MENDOZA	15 €

Vodka

CONDADO DE ORANGE	11 €
GREY GOOSE	12 €
CABEZA DE CRISTAL	17 €

Licores

TEQUILA DON JULIO	25 €
BARCELÓ	8 €
SOBERANO	7 €

Shooters

BEBÉ GUINNESS	5 €
B52	5 €
PEZÓN RESBALADIZO	5 €

Pre Starters

MALAGA OLIVES PAN FRIED WITH CHORIZO HONEY	6 €
CHEF'S GARLIC CHEESE BREAD	7 €
MALAGA OLIVES PAN FRIED	6 €

Moët & Chandon Champagne

MOËT CHANDON IMPERIAL BENJAMÍN	
MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT JEROBOAM	
MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT MATHUSALEM	

Restaurant Category

POSTRE	
BAR	
INGLÉS	

Carta de menús Olivia's La Cala



Ensaladas

ENSALADA TAILANDESA DE RES	19 €
GOAT CHEESE SALAD*	20 €
ENSALADA CÉSAR	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA*	19 €

Bebidas no alcohólicas

FANTASMA	4 €
DUENDE	4 €
REFRESCO DE GENGIBRE	4 €
TORO ROJO	6 €

Main Course



PASTEL DE SALMÓN	17 €
ESPAGUETIS VONGOLE	30 €
POLLO ASADO*	15 €
ROAST LAMB*	18 €

Tequila

CAFÉ PATRÓN	8 €
TEQUILA PATRÓN AÑEJO	13 €
TEQUILA PATRÓN CAFÉ X.O	160 €
TEQUILA PATRÓN PLATA	235 €

Champagne

MOËT CHANDON ROSA IMPERIAL	
MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT MAGNUM	
MOËT CHANDON ICE IMPÉRIAL MAGNUM	
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2009	450 €

Liqueurs



LICOR DE DURAZNOS	6 €
TÍA MARÍA	6 €
PASSOA	7 €
GALLIANO	7 €

Scotch Whisky

J WALKER NEGRO	12 €
J. WALKER DOUBLE BLACK	15 €
J. WALKER PLATINUM	26 €
J. DOUBLE BLACK	210 €

Rose Champagnes

OLIVIA'S HOUSE ROSÉ	
LAURENT-PERRIER ROSÉ BRUT (ELLIOTT'S FAVOURITE!)	160 €
LAURENT-PERRIER ROSÉ CUVÉE BRUT MAGNUM	
DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2006	550 €

Our Steaks From the Chargrill

NATIONAL ENTRECOTE OF BEEF	
NATIONAL FILLET OF BEEF	
SURF TURF OF FILLET STEAK WITH FRESH LOBSTER THERMIDOR	
TOMAHAWK STEAK ON THE BONE FOR 2 (1.3K)	

Este tipo de platos se sirven



PANQUEQUES
PEZ
POSTRES

Carta de menús Olivia's La Cala



HELADO

Shots

JIMMY SPECIAL	5 €
CARAMEL VODKA	5 €
ELLIOTT'S FAV	6 €
JÄGERBOMB (SHOT REDBULL)	11 €
LICOR DE CAFÉ	8 €

Dessert Wines

GRAN DUCAI CARIÑENA MUSCAT ALEJANDRÍA
AROMO ARTEMISA LATE HARVEST
OLIVEIROS ORANGE WINE
GARONNELLES SAUTERNES VEGAN CERTIFIED
DON P.X. TORO ALBALA VIÑAS VIEJAS

Los platos se preparan con

SALMÓN
PAPAS
CARNE DE RES
FRUTA
MARACUYÁ

Refrescos

LUZ DEL ÁRBOL DE LA FIEBRE	4 €
FLOR DE SAÚCO DEL ÁRBOL DE LA FIEBRE	4 €
THOREAU STILL SPARKLING WATER	
JUGO	4 €
FRESH ORANGE JUICE JUG	16 €
COCA	4 €

Coffee

MARTINI EXPRESSO	12 €
TÓNICO DE CAFÉ	11 €
CAFÉ EXPRÉS	4 €
CAPUCHINO	5 €
MOCA	5 €
EXPRESO DOBLE	5 €

Teas

FOREST INFUSION	5 €
MANZANILLA	5 €
BLACK CHAI TEA	5 €
GREEN TEA WITH GINGER LEMON	5 €
MINT VERVAIN INFUSION	5 €
ROIBOS ORANGE TEA	5 €

Rosé Wines

DAVID MORENO OLIVIA'S SELECTION	
ARESAN ROSÉ ECOLOGICAL- VEGAN CERTIFIED	32 €
MARIUS PEYOL CÔTES DE PROVENCE	38 €
M MINUTY	60 €
WHISPERING ANGEL ROSADO	98 €
DOMAINES OTT	110 €

Champagnes & Sparkling

CAVA JUVE MASANA BRUT NATURE	
OLIVIA'S HOUSE CHAMPAGNE	
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAN BRUT	135 €
RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANC	180 €

Carta de menús Olivia's La Cala



ARMAND DE BRIGNAC GOLD
BRUT 500 €

MININI PROSECCO SPUMANTE
EXTRA DRY 45 €

English Menu

FRESHLY BAKED HOMEMADE
SCONES (PLAIN OR WITH FRUIT) 7 €

FINEST PORRIDGE OATS 7 €

B.L.T. (BACON, LETTUCE TOMATO
SANDWICH) 8 €

ENGLISH MUSTARD MUSHROOMS
ON TOASTED CIABATTA BREAD 9 €

CLASSIC MINI BREAKFAST 10 €

KIPPERS ON TOAST 13 €

Sin clasificar

MEDALLONES DE TERNERA

ROSA LARIOS 8 €

J. WALKER BLUE LABEL 54 €

GINEBRA DE JENGIBRE Y
RUIBARBO WHITLEY NEILL 170 €

VEGETALES DE TEMPORADA 7 €

SOTHERN COMFORT 8 €

Pasta

FETTUCCHINE ALFREDO 23 €

FETTUCCHINI DE LANGOSTA 60 €

CLASSIC HOMEMADE LINGUINE
CARBONARA 23 €

LASANA

LASAGNA DE VEGETALES

LASAÑA VEGETAL

TORTELLINI

Rum

LA HABANA 7 9 €

MATUSALÉN 15 9 €

RON ZACAPA 23 15 €

RON ZACAPA XO 35 €

MATHUSALEM GRAN RESERVA 180 €

R. ZACAPA 23 200 €

R. ZACAPA X.O. 425 €

White Wines

OLIVIA'S HOUSE WHITE WINE

JULIA GARCÍA VERDEJO WHITE

ALTANZA

ARESAN ECOLOGICAL VEGAN
CERTIFIED

COTES DU RHONE HERMITAGE TORRE

ALBARIÑO TORRE MOREIRA

SANCERRE DOMAINE FOUASSIER
BYODINAMIC 69 €

Special Cocktails

ELLIOTT'S PORN STAR MARTINI 14 €

PINK BRIDE 14 €

JUN BUG 14 €

RED SECRET 14 €

BUBBLE-GUM BLUSH 14 €

PINK SEÑORITA 14 €

DRY PIÑA HOPE 14 €

Mocktails

NO DAIQUIRI 11 €

PIÑA SIN 11 €

LADY SOUR 11 €

Carta de menús Olivia's La Cala



WATERKID	11 €
OLIVIA'S FENIX LEMONADE	11 €
TUAREG	11 €
COLD DESERT	11 €
TURKITO (MOJITO NON ALCOHOLIC)	11 €

Aperitivos

TIAN OF PRAWNS	18 €
CÓCTEL DE GAMBAS	9 €
TEMPURA DE CHAMPIÑONES	
THAI CRISPY FILLET OF BEEF SALAD	
CRISPY GOATS CHEESE TORTELLINI	
CALAMARES CON CHILI	
ENSALADA CRUJIENTE DE TERNERA THAI	
LANGOSTINOS AL PILPIL	
ENSALADA DE PATO CRUJIENTE	

Guarniciones



PAPAS FRITAS FLACAS	5 €
GARLIC SAUTÉ POTATOES WITH CHIMICHURRI	6 €
ESPÁRRAGOS CARBONIZADOS	7 €
TRUFFLE FRIES, PARMESAN TRUFFLE OIL	7 €
VEGETALES DE TEMPORADA	8 €
PATATAS DAUPHINOISE	5 €
PAN DE AJO Y QUESO	7 €
CRISPY FRIED HALLOUMI CHEESE	
GARLIC ROASTED SAUTÉ POTATOES	6 €
PATATAS DAUPHINOISE	5 €

Spanish Menu

SÁNDWICH DE DESAYUNO	6 €
PANECILLOS BRITÁNICOS DULCES CASEROS (CON O SIN FRUTA)	7 €
GACHAS DE AVENA	7 €
HUEVOS DE CORRAL	8 €
B.L.T. (SÁNDWICH DE BACON, LECHUGA Y TOMATE)	8 €
CHAPATA TOSTADA CON CHAMPIÑONES	9 €
MEZCLA DE AGUACATE	10 €
DESAYUNO GOURMET	13 €
TOSTADAS CON ARENQUE	13 €
HUEVOS ROYALE	13 €

Cocktails



MOJITOS	12 €
CAIPIRINHA	12 €
CAIPIROSKA	12 €
DAIQUIRÍ	12 €
PIÑA COLADA	12 €
SEXO EN LA PLAYA	12 €
MULA DE MOSCÚ	12 €
ZARZA	12 €
BLACK/WHITE RUSSIAN	12 €
NEGRONI	12 €
MARTINI DE CAMELO SALADO	14 €
TEQUILA ROSA	5 €

Main



SLOW COOKED DUCK BREAST	31 €
GOUJONS DE POLLO	
1/2 SUNDAY ROAST	

Carta de menús Olivia's La Cala



SKINNY FRIES DUSTED WITH PAPRIKA	5 €
CLASSIC TOMATO BREAD	6 €
CHEFS BREADS	
STEAMED MUSSELS TOMATO GREEN JALAPENO	8 €
BEEF FILLET STRIPS SATAY ON SKEWERS	9 €
ASPARAGUS TEMPURA PONZU DIP	9 €
GALICIAN OCTOPUS WITH POTATO PAPRIKA	10 €
SCALLOP TEMPURA TERIYAKI DRESSING ASIAN SLAW	10 €
CRISPY TOFU COCKTAIL	11 €
CRISPY DUCK SLIDERS	13 €
CRISPY FRIED SOFT SHELL CRAB	20 €

Entrantes

SOPA DEL DÍA DEL CHEF STEVEN*	9 €
BOMBONES CRUJIENTES DE QUESO DE CABRA*	10 €
CROQUETAS DE CERDO^	15 €
CÓCTEL DE GAMBAS*	16 €
ENSALADA DE TERNERA A LA TAILANDESA*	16 €
ENSALADA DE PATO CRUJIENT DEL CHEF STEVEN*	17 €
TEMPURA DE GAMBAS (4) CON FILO DE CABELLO DE ÁNGEL	17 €
CANGREJOS DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA	18 €
ENSALADA DE PATO CRUJIENTE DEL CHEF STEVEN*	25 €
PATE DE HIGADO DE POLLO	
ROLLITOS PRIMAVERA DE VERDURAS	
QUESO HALLOUMI AL GRILL	

ROLLITOS DE PRIMAVERA DE LANGOSTA, GAMBAS CANGREJO
ROLLO SUSHI DEL DIA

Gin



GORDONS PINK RASPBERRY GIN	8 €
BULLDOG	9 €
NORDES	10 €
MARTÍN MILLER	11 €
BOTANIC PREMIUM	11 €
ESTRELLA DE BOMBAY	11 €
CIUDADELA	11 €
TANQUERAY DIEZ	12 €
GINEBRA DE AZAFRÁN	12 €
WHITLEY NEIL LONDON	13 €
WHITLEY NEILL GIN SELECTION	
WINGY GIN	13 €
FLORACIÓN DE G'VINE	14 €
GINEBRA YEGUA	14 €
SIPSMITH	14 €
MONO 47	18 €
DE HENDRICK	160 €

Red Wines

OLIVIA'S HOUSE RED WINE	
PURA CEPA YOUNG WINE	
DAMALISCO ROBLE	25 €
GUELBENZU VIERLAS	28 €
PURA CEPA CRIANZA	30 €
BARONIE COLRADO MERLOT	
ACUMA TINTO	38 €
VALLEHONDO ANDALUSIAN RED WINE	42 €

Carta de menús Olivia's La Cala



PIEROLA CRIANZA 18 MONTH OAK BARREL	45 €
BISCARDO VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO	50 €
ARMENTIA MADRAZO RESERVA	53 €
CONVENTO OREJA CRIANZA	57 €
TRUS CRIANZA	65 €
NASSOS PRIORAT	67 €
CONVENTO OREJA MEMORIA RESERVA	82 €
RIVETTO BAROLO DEL COMUNI DI SERRALUNGA D'ALBA	165 €
VEGA SICILIA ÚNICO 98 RP	490 €

Principales

CERDO ASADO*	16 €
TERNERA ASADA*	18 €
CORDERO ASADO*	18 €
LASAÑA OLIVIA'S DE VERDURAS^	17 €
LASAÑA OLIVIA'S DE CARNE PICADA^	19 €
LUBINA EN TEMPURA^	22 €
PATO DE COCCIÓN LENTA DEL CHEF STEVEN	29 €
FILETE DE TERNERA GALLEGA MADURAD*	45 €
CURRY VERDE DE POLLO ESTILO THAI	
PASTA DE LANGOSTINOS AL PIL PIL	
ROLLO DE SUSHI CALIFORNIA	
LASAÑA DE CHAMPIÑONES SILVESTRES	
DOS HUEVOS COCINADOS A CUALQUIER ESTILO	
HUEVOS FLORENTINOS	
HUEVOS ESCALFADOS ROYALE	
ESCALOPE DE POLLO REBOZADO	

PECHUGA DE POLLO ASADA MARINADA CON ESPECIAS
150GM RIBEYE PLANCHA
TOURNEDOS DE TERNERA
COSTILLA ASADA DE CORDERO

Starters




PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS	6 €
CHEF STEVEN'S VEGETARIAN SOUP OF THE DAY	11 €
GOAT CHEESE BON BONS	13 €
CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO TEMPURA	19 €
CHEF STEVEN'S FAMOUS CRISPY DUCK SALAD	19 €
CHEF'S PRAWN PIL-PIL	20 €
CHEF STEVEN'S FAMOUS CRISPY DUCK SALAD*	27 €
CHEF STEVEN'S SOUP OF THE DAY*	9 €
GOAT CHEESE BON BONS*	10 €
PORK CROQUETTAS^	15 €
TIAN OF PRAWNS*	16 €
CRISPY THAI BEEF SALAD*	16 €
PRAWN TEMPURA (4) WITH ANGEL HAIR FILO	17 €
CHILES CALAMARES	
ENSALADA DE PATO CRUJIENTE	10 €
PIMIENTOS DE PADRÓN	
TIGER PRAWN PIL PIL	
TARTAR DE ATÚN	
LOBSTER, PRAWN AND CRAB SPRING ROLLS	
TODAY'S SUSHI ROLL	
GOATS CHEESE BON BON	

Carta de menús Olivia's La Cala



Bebidas alcohólicas

	APEROL	12 €
	GRAPPA	6 €
	MARTINI BLANCO	6 €
	MARTINI ROSSO	6 €
	CAMPARI	6 €
	PERNOD	6 €
	TEQUILA DORADO	5 €
	TEQUILA PLATA	5 €
	TANQUERAY	9 €
	FRIJOL JIM	8 €
	ESTRELLA	
	PERONI	6 €
	MARTINI	6 €
	FRANGELICO	6 €
	SAMBUCA	5 €
	GINEBRA HENDRICK'S	12 €
	BACARDI	8 €
	BRUGAL	8 €
	CAPITÁN MORGAN SPICED GOLD	8 €
	SMIRNOFF	8 €
	BALLANTINES	7 €
	JACK DANIELS	8 €
	AMERICANO	4 €

Mains

CHEF'S GROUND BEEF MOUSSAKA	22 €
THAI CHICKEN COCONUT GREEN CURRY	26 €
OLIVIA'S COD CHIPS WITH SCALLOPS	34 €
CHEF'S VEGETARIAN MOUSSAKA	22 €
VEGAN KATSU CURRY, TOFU	25 €

CERDO ASADO*	16 €
CARNE ASADA*	18 €
OLIVIA'S VEGETABLE LASAGNE^	17 €
OLIVIA'S AL FORNO STEAK MINCE LASAGNE^	19 €
TEMPURA SEA BASS^	22 €
CHEF STEVEN'S SLOW COOKED DUCK BREAST	29 €
FILLET OF GALICIAN AGED BEEF*	45 €
PIL PIL KING PRAWNS PASTA	
CRISPY SPICED CHICKEN WINGS	8 €
TAGINE DE POLLO	9 €
FILETE MIGNON	
CRUMBED SCALOPE OF CHICKEN	
MARINATED SPICED ROASTED CHICKEN BREAST	
150GM RIBEYE GRILL	
FILETE DE SALMÓN	
TOURNEDOS OF AGED BEEF FILLET	
ROAST FILLET OF SEA BASS	
PECHUGA DE PATO ASADA	
MINUTE SIRLOIN STEAK	
CRISPY BEEF THAI SALAD	
TEMPURA SEA BASS	

Postres

	MIGAS DE MANZANA	10 €
	TIPSY STRAWBERRY TRIFLE	11 €
	TARTA DE QUESO DE VAINILLA	11 €
	CHEF'S CHOCOLATE TRIO MOUSSE	11 €
	PUDÍN DE CAMELO PEGAJOSO	11 €
	MANGO COCONUT MOUSSE	11 €

Carta de menús Olivia's La Cala



SNICKERS STYLE CHOCOLATE PEANUT MOUSSE	11 €	SORBETE	
FONDANT DE CHOCOLATE	11 €	APPLE CRUMBLE*	10 €
BLUE CHEESE CURED CHEESE FROM ASTURIAS	17 €	TRÍO DE SORBETES*	10 €
TRIO OF SORBETS*	10 €	TRÍO DE HELADOS*	10 €
TRIO OF ICE CREAM*	10 €	CRUMBLE DE MANZANA*	10 €
CHOCOLATE MOUSSE TIAN*	11 €	TIAN DE MOUSSE DE CHOCOLATE*	11 €
BLUE CHEESE CURED CHEESE FROM ASTURIAS*	17 €	MOUSSE DE MANGO Y COCO	11 €
TRÍO DE SORBETES		MOUSSE DE CACAHUETE Y CHOCOLATE ESTILO SNICKER	11 €
TRÍO DE HELADO		QUESO AZUL CON QUESO CURADO DE ASTURIAS*	17 €
BROWNIE DE CHOCOLATE TIBIO		TRÍO DE SORBETES	
GREEN TEA TARTELETTE		BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE	
CRÈME BRÛLÉE DE EARL GREY		TARTELETA DE TÉ VERDE	
VEGAN LEMON CAKE		CRÈME BRULÈE DE EARL GREY	
TRIO DE HELADOS		TARTA DE LIMÓN VEGANA	
TRIO OR SORBETS OR ICE CREAM		BROWNIE DE CHOCOLATE TEMPLADO	
SELECTION OF EUROPEAN CHEESE		TRÍO DE SORBETES O HELADOS	
TRIO OF CHOCOLATE DELICE		TARTA DE QUESO DE VAINILLA	
CHEF'S STRAWBERRY SOUP		SELECCIÓN DE QUESOS EUROPEOS	

Carta de menús Olivia's La Cala



Olivia's La Cala

Calle Torreon 13, La Cala de Mijas, Spain

Hecho con carta.menu

Horario de apertura:

Lunes 12:30-01:00
Martes 12:30-01:00
Miércoles 12:30-01:00
Jueves 12:30-01:00
Viernes 12:30-02:00
Sábado 12:30-02:00
Domingo 12:30-02:00